



CURSO OFICIAL PARA LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria en Estados Unidos (FSMA – FDA)

**Solo para productores de frutas frescas y hortalizas
de la región del ALTO VALLE - PATAGONIA**

Fecha: 21, 22 y 23 de septiembre de 2021

Horario: 14 a 18hs

Modalidad: virtual

Instructores líderes:

- **Ing. Agr. Daniel Robles** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
- **Dr. Roberto Varela** del Centro de Innovación y Transferencia Tecnológica (CITT)
- **Ing. Agr. Juan Matheron**, referente regional del NEA
- **Ing. Agr. Mariana Mrozek** de PAI S.A.
- **Ing. Agr. Juan Ibañez** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

Instructores

- **Ing. Agr. Cristina Slepatis** del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)
- **Ing. Agr. Carmen Minetti** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
- **Ing. Agr. Beatriz Campana** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
- **Ing. Agr. Ma. Fernanda Cruz** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
- **Ing. Agr. Amanda Fuxman** del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)

Colaboradores

- **Ing. Agr. Pablo Sceglio** del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

INTRODUCCIÓN

La ley de Modernización de inocuidad de los alimentos (FSMA - Food Safety Modernization Act) fue establecida por Estados Unidos en el año 2011, su objetivo es la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos cambiando el foco de los esfuerzos hacia la prevención y no la respuesta.

Estos cursos son impartidos por profesionales capacitados por la Alianza, quienes han recibido instrucciones sobre cómo enseñar el currículo estandarizado reconocido por la FDA.

Este curso está enfocado en la descripción de los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de la Ley FSMA. Proporciona una base de conocimientos sobre las buenas prácticas agrícolas, poniendo énfasis en objetivos para la gestión conjunta de la inocuidad de los alimentos y la gestión ambiental y al mismo tiempo describir los requisitos de la Norma.

DESTINATARIOS

Productores de frutas frescas y hortalizas que actualmente exportan o piensan exportar a los Estados Unidos. La Ley FSMA exige que al menos un supervisor o persona responsable en su establecimiento tenga conocimiento en inocuidad de los alimentos reconocido por la FDA.

CONDICIONES

El curso de carácter gratuito requiere que **los participantes se comprometen a:**

- **Disponibilidad completa para los 3 (tres) días de curso de 4 horas diarias. Asistencia 100%.**
Se debe considerar que puede extender unos minutos de la hora pautada.
- Contar con **PC o dispositivo electrónico con cámara**, debido a que se verificará la conexión de los participantes durante todo el curso (es exigencia).
- Contar con el **material impreso previo al inicio de la cursada** (es exigencia), lo cual se verificará previo inicio del curso
(<http://es.producesafetyalliance.cornell.edu/curriculo-de-la-psa/manual-para-productores-en-espanol-version-electronica-de-divulgacion-publica/>)
- Contar con **buena conexión y dominio de internet**, este punto es crucial para la realización del curso. Se sugiere contar como mínimo con 10 MB.

NOTA: Los participantes deberán estar presentes en la totalidad de la cursada. La asistencia se tomara al inicio de cada día y durante el transcurso de las clases, donde se solicitará a todos los participantes que activen la cámara.

CERTIFICADO OFICIAL

El certificado oficial de AFDO / PSA no es un requisito obligatorio de la Ley FSMA y sus reglamentos correspondientes. Sin embargo, suele ser una exigencia de clientes y/o importadores a la hora de garantizar la formación de los productores.

El certificado puede solicitarse de forma voluntaria hasta el último día del curso. El mismo tiene un costo de U\$S40, a pagar al tipo de cambio vendedor del Banco Nación del día del efectivo pago. El último plazo de pago será el 1ro de octubre de 2021.

INSCRIPCIÓN

Los datos solicitados en el formulario de inscripción son:

- Nombre y Apellido
- Razón Social
- CUIT
- Debe presentar **NUMERO de RENSPA vigente**

- Cargo en el establecimiento
- Productos que se cultivan
- Dirección
- Correo electrónico
- Teléfono

PROGRAMA

Día	Hora	Tiempo	Descripción
21-sept	14:00	15	Bienvenida, presentaciones y expectativas del curso, verificación de participantes
	14:15	10	Documentos para completar: <i>pre examen, encuesta, evaluación PSA</i>
	14:25	50	Módulo 1. Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos
	15:15	60	Módulo 2. Salud, higiene y capacitación de los trabajadores (HO)
	16:15	45	Módulo 4. Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo
	17:00	10	<i>Registros y capacitación requeridos, preguntas</i>
22-sept	14:00	5	<i>Revisión día 1</i>
	14:05	40	<i>FDA, FSMA, Exportar e Inspecciones</i>
	14:45	50	Módulo 3. Mejoradores de suelo
	15:35	70	Módulo 5. Agua de uso agrícola, Parte 1 - Producción
	16:45	15	<i>Buenas Prácticas Agrícolas Frutihortícolas (Rs 05/2018)</i>
23-sept	14:00	10	<i>Revisión día 2</i>
	14:10	50	Módulo 5. Agua de uso agrícola, Parte 2 - Agua de uso en la postcosecha
	15:00	50	Módulo 6. Manejo postcosecha y saneamiento
	15:50	40	Módulo 7. Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta
	16:30	10	<i>Peligros asociados con productos de interés & registros y capacitación requeridos, preguntas</i>
	16:40	10	<i>Preguntas y discusión Final del curso, pos-examen, encuesta PSA</i>
	16:50	10	Cierre

La inscripción finaliza el 8 de septiembre de 2021

Consultas: psa_fsma@magyp.gob.ar